

Dino Turco

CHARDONNAY

Denominazione: DOP Collio Chardonnay

Uve: Chardonnay

Vigneti: Le uve provengono dalla zona di Dolegna del Collio, dove i vigneti si estendono su terreni di tipo alluvionale di origine eocenica ad un'altitudine di 100 m s.l.m. circa.

Resa: 90 qli/ettaro

Vendemmia: A mano, prima metà di settembre

Vinificazione: Le uve raccolte di primo mattino vengono diraspate e dopo essere state ulteriormente raffreddate subiscono un'azione di macerazione dinamica prefermentativa in appositi vinificatori. La mattina successiva il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve, viene chiarificato e successivamente fatto fermentare a temperatura controllata (18-20°C). Il vino ottenuto viene travasato in vasca di cemento dove rimarrà sei mesi, periodo necessario per l'affinamento e per prepararlo all'imbottigliamento. Un ulteriore mese di riposo in bottiglia lo prepara alla vendita

Note sensoriali: Colore giallo paglierino. Profumo delicato che ricorda la mela golden, la crosta di pane fresco. Sapore asciutto, pieno e armonico, invitante con ricordo di mela, miele, acacia.

Abbinamento: Vino versatile, si adatta a tutta la gamma degli antipasti magri, delle minestre, con risotti di primizie, ottimo con tutti i piatti a base di pesce.

Come servirlo: 10-12° C



Annata	2016	Cont. Alcolico	13,5%
Acidità Totale	5,34 g/l	Vol. Bottiglie	0,75 lt
Zuccheri residui	0,7 g/l	Invecchiamento	2-3 anni

T